

Tavuklu Sultan Kebabı

Toplam 70 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 10/10

Tavuklu sebze harcın yufkaya sarımsaklı beşamel sosla fırında pişirilen tavuk kebabıdır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 3 adet Yufka
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 adet Havuç
- 200 gr Mantar
- 1 su bardağı Kaşar peyniri

Beşamel için

- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Un

Yapılışı

- Tavuk göğsü ve Yufka için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
- Tavuk, mantar, havuç ve bezelyeyi 15 dakika soteleyin.
- Yufkaları kaselere yerleştirip harc paylaşarak kapatın.
- Beşamel ve kaşar ekleyip 190°C fırında 25 dakika pişirin.
- Tavuklu Sultan Kebabı tarifini kesinlikle dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Harc yufkaya koymadan önce 11 dakika harç yufkayı ırtar.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli pilavla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt